

GILBERT DELAHAYE - MARCEL MARLIER

تولين

تعدُّ الطعام



casterman

GILBERT DELAHAYE
MARCEL MARLIER

تولين

تُعَدُّ الطَّعام

جِيلْبِر دُولَاهَاي
مَرْسِيل مَرْلييه

نَقَلْنَاهَا إِلَى الْعَرَبِيَّةِ
سَهِيل مَقْل



casterman





لَمُنَاسِيَّةٍ عِيدِ مِيلَادِ تَوَلِيٍّ ، أَهْدَتْهَا
عَمَّتُهَا كِتَاباً عَنِ فَنِّ الطَّبِيحِ ، يَتَضَمَّنُ طَرِيقَ
إِعْدَادِ الْأَطْعِمَةِ الشَّهِيَّةِ وَمَقَادِيرِهَا . وَكَأَنَّ
صَوْرَهَا أَنْ يَنْقَدَّ بِاتِّظَارِ أَنْ تُحَرِّبَ بَعْضَ الْأَصْنَافِ
السَّهْلَةِ التَّحْضِيرِ ، مُسْتَفِيدَةً مِنَ الْعُطْلَةِ .. وَلَاأَنَّهَا غَيْرُ
وَاثِقَةٍ مِنْ نَحَاجِ الشَّعْرِيَّةِ الْأُولَى ، قَدَّ سَارَعَتْ إِلَى أَمْنِهَا
مُتَلَمِّسَةً لِنَصَائِحِهَا ، فَقَالَتْ لَهَا أُمُّهَا : بِدَايَةِ تَبْغِي عَلَيْكَ
أَنْ تَتَّقِي نَاماً بِالْمَقَادِيرِ الْمُحَدَّدَةِ فِي الْكُتَابِ .

لِلذَلِكَ يُنْصَحُ بِاسْتِحْدَامِ الْمِيرَانِ ، وَكُتُبِ الْكَيْلِ ، وَالْيَلْعَنَةِ
الْكَبِيرَةِ ، وَالْيَلْعَنَةِ الصَّغِيرَةِ .



وَدَوَّكْتُ الْأُمُّ فِي مِخْرَاسِي نَوْلِينَ الْجُدُولَ الْأَيْ :

الْكُوبَةُ الْكَبِيرُ = 200 غَرَامِ .

الْمِلْعَقَةُ الْكَبِيرَةُ = 25 غَرَاماً .

وَالْمِلْعَقَةُ الصَّغِيرَةُ = 5 غَرَامَاتٍ .

وَقَالَتْ الْأُمُّ : وَعَلَى سَبِيلِ
الْمِثَالِ ، كَيْ تَكْمَلِي بِقَدَارِ
الْمِلْعَقَةِ كَبِيرَةٍ مِنَ الدَّقِيقِ ،
ثَلَاثِينَ الْمِلْعَقَةَ . بَعْدَ ذَلِكَ ،
لَسْتُ حَادِثِينَ مِنْكُمْ لِإِسْقَاطِ
مَا عَلَا وَقَاضٍ عَلَى جَوَانِبِهَا .

ولضعف أشفها فائلة : فضلاً عن ذلك ، فللوقت
أضحية بالقة في قرن الطبخ ، فمثلاً لإعداد بيضة مسلوقة
سلفاً خفيفاً ، يجب عليها على النار لمدة ثلاث دقائق
لا أكثر ولا أقل . وعندما ينضج البيض ، نسرعه جزءاً
من قشرتها ، ونضعها في الكوب المخصص لها ، ثم
نقوم بقطع طرفها على شكل قبة صغيرة .. حسن ،
فالحل لزوج كما هو مطلوب ! اليس مبهماً أن نعرف
كيف نسلق بيضة لأحبنا الصغير ، فيما لو كانت أمنا
عائبة عن المنزل ؟



وعلى الطَّاهِيَّةِ الحَاوِثَةَ أَنْ تُبْرِهِنَ عَلَى إِبداعِهَا وَمَهَارَتِهَا ، وبخاصَّةٍ عَلَى صَبْرِهَا .
 وَلَا رَيْبَ أَنَّ تَوَلِيَّ تَحْلِيٍّ بِحُسْنِ الاحْتِمَالِ . لَقَدْ سَاعَدَتِ أَنَّهَا عَلَى تَقْشِيرِ كِيلُو غَرَامٍ
 وَنَصْفِ الكِيلُو غَرَامٍ مِنَ الْبَسِلَةِ (الْبَزْلَاءِ) أَي مَا يَكْفِي لِإِطْعَامِ خَمْسَةِ أَشْخَاصٍ : تَوَلِيَّ
 وَأَبَوَهَا وَأُمُّهَا وَحَادَةَ شَقِيقَتِهَا وَابْنَ عَمَّتِهَا فَرِيدَ .



وبهينُ أَبُو الثَّوَارِبِ لِنَفْسِهِ يَقُولُ : أَنَا فَاخِذُ حَبَّاتِ الْبَسِلَةِ مُسَلِّيَةً ، فَهَذِهِ حَبَّةٌ
 تَقْفِرُ تَحْتَ الطَّاهِيَّةِ ، وَأُخْرَى لِحَقْفَى دَاخِلِ الْجِدَاءِ ، وَثَالِثَةٌ تَخْذَرُجُ فِي جِهَةِ أُخْرَى .

وتقولُ الأمُ لابنتِها : فلتَحْرِصِي دوماً
على أن تُعِيدِي العُلبَ إلى أماكنِها !
ولأَ فلتَحذَرِي من وَضْعِ السُّكَّرِ في
الحساءِ والملحِ في الشوكولا ، وبخاصَّةٍ ،
إِيَّاكِ والعُطَشِ .

وفجأةً ارتفعَ صُراخُ طُيُوسٍ قائلاً :
هي لي قَائِمَةُ الأَرَبِ ههـ . فَيُحِبُّهُ أَبُو
الشَّوَارِبِ غاضِباً : كَلَّا ، بَلْ هِيَ لِي .



وهنا صاحَتَ هِما تُولِينُ ، وقد
غاضِبَها صُراخُهُما : أَلَنْ قَدْأُ أَثُها
المُشاغِبَانِ ؟ وفي غَضَبِهِ ذلِكَ ،
فَارَتِ القِدْرُ وَطَفَعَتِ بالحَلِيبِ قَوْقَ
المُوقِدِ . هي ذِي واحدةٍ من لَزَوَاتِ
الحَلِيبِ . ولكنْ لحَسَنِ الحَظِّ ، بقيَ
منهُ ما يَكْفِي لإِعْدَادِ الحَبِيزِ المَقْلِيِّ مع
الحَلِيبِ والسُّكَّرِ .



وراحت الأم تشرح لابنتها طريقة تحضير الحَبِيرِ المَلْفَلِيّ مع الحَلِيبِ والسُّكَّرِ ، فقالت :
إنها حلوى سهلة التحضير ، وقليلة التكلفة . هاتكِ المقادير : لإطعام شخصٍ واحدٍ تحتاجين
إلى شريحتين من الحَبِيرِ ، وإلى نصفَ واحدةٍ ، وإلى قليلٍ من الحَلِيبِ الممزوج بالسُّكَّرِ والفانيلِ
في صحنٍ عميقٍ ، وإلى قطعةٍ من الزُّبدِ .



1: تقطعين أطرافَ شرائحِ الحَبِيرِ إذا كانتِ جافةً جداً . 2: تغسِلين كُلَّ شريحةٍ حَبِيرٍ مرَّةً
في الحَلِيبِ المَلْحَى والمُنَكَّو بالفانيلِ ، ومرَّةً بالنِصْفِ المَحْفُوقِ . 3: لُذْوِينِ قطعةَ الزُّبدِ في
مقلاة . 4: ثَقَلِينِ شرائحِ الحَبِيرِ بالزُّبدِ حتَّى تَحْمَرُ من الوَجهَيْنِ ، ثُمَّ ثَقَلْمِينِها سَاحَتَهُ مع
السُّكَّرِ الأبيضِ أو السُّكَّرِ المحرَّوقِ .



وقال أبو الثوراب يحدث نفسه : سوف نأكل السمك على الغدا ، هذه الرائحة هي خير دليل على ذلك . كما أن تولين قد جهزت بيضة لصلصة المايونيز .

لقد باعتهما الدجاجة (فقراء) حصيصاً لهذا الغرض ، وذهبت تولين بمصاحبة طوبى لتجلبها من غم الدجاج ، إنها بيضة لذيذة وطازجة .. وهي ملساء وكأنها ثمرة الطاولي .

وَوَضَحَتِ الْأُمُّ لِلْوَلَدِ كَيْفِيَّةَ صُنْعِ (صَلَصَلَةِ الْمَايونيز) ، فَقَالَتْ :

لَيْسَ تَحْضَرُهَا صَعْباً ، وَلِئَلَّامُكَ لَصْنَعُهَا : مِثْجُ بَيْضَتِهِ وَبِقَدَارٍ يَلْعَقُهُ
صَغِيرَةً مِنَ الْخَرْدَلِ ، وَقَلِيلٌ مِنَ الْمِلْحِ وَالتَّوَابِلِ ،
وَبِقَدَارٍ يَلْعَقُهُ كَبِيرَةً مِنَ الْخَلِّ ، وَقَلِيلٌ مِنَ الزَّيْتِ .

1: مَزْجِيْنٌ جَيِّداً فِي وَعَاءٍ كَبِيرٍ مِثْجُ الْبَيْضَةِ بِالْخَرْدَلِ
وَبِقَلِيلٍ مِنَ الْمِلْحِ وَالتَّوَابِلِ .

2: تُصَبِّبُ الزَّيْتَ شَيْئاً قَلِيلاً ، فِيمَا تَقْرُبُ مِنْ تَحْرِيكِ
الْمِزْجِ حَتَّى يَتِمَّاسَكَتْ .

3: تَسْتَوْرِئُ عَلَى هَذَا الْمُوَالِ
حَتَّى تَحْصُلِي عَلَى الْكَمِّيَّةِ
الْمَطْلُوبَةِ ، ثُمَّ تُضِيفِينَ الْخَلَّ
إِلَى الْمَزْجِ .



ولكى تعمل هدية ، كان لا بُدَّ تولين أن تطبخ طُوشاً وأما الشوارب من المطبخ ، فكلأهما مشافيان ، ولا يحلمان إلا بالدُعابات المؤذية . ويقترح طُوش على أبي الشوارب فيقول : هلاً دخلنا من الثابذة . فحينئذ أبو الشوارب : أنت لا تفكر في العوايب ، فربما تكون عطورة . ويتابع خديته فيقول : ألم تسمع تولين حين قالت : (الحلوى لهذا النهار هي الإصبيّة ؟) . وهي حلوى لليلة الطعم ، إصبيّة الشكل . فقاطعة طُوش وفي قصيدته كالعادة إعانة أبي الشوارب فقال : أجل ، وقالت أيضاً : هناك لسانُ الحِرّ ، وهي رقاقة حافة وحلوة المداي تشبه إسانك . فرة عليه أبو الشوارب قديلاً : أفضل الانسحاب في هذو الحال ، إذ ليس في نيتي أن أتسبب في جرماتي من الحلوى !

وملأ أن حصلت تولى على كتاب فن الطبخ ، فهي لا تكف عن تصفحها بشغف ، فتقول لأمتها : انظري يا أمتاه إلى مقدار القشدة بكتة الشوكولا ! هي لذبة وأود أن أحررها ! فحبهها أنها : فللقدي بالعليمات الواردة في كتابك . لشخصي واحد تحتاجين إلى صيحة مدانة من الشوكولا ، ويضفة واحدة ، ومقدار نصف ملعقة كبيرة من السكر الناعم ، ومقدار ملعقة صغيرة من الزبدة .

1: قومين بتسخين الشوكولا على نار خفيفة مع قليل من الماء ، وأحررهما بعناية حتى تذوب . 2: في وعاء آخر تعزلين مع البيض عن آجها . 3: تضيفين إلى مع البيض السكر الناعم ، وبواسطة الحفافة تخفقين المزيج للحصول على القشدة . 4: تضيفين الشوكولا السائلة ، والزبدة الطرية ، وآخ البيض المخفوق . 5: تضفين القشدة في كؤوس ، وتقدمينها مقلعة مع البسكويت المسوي لسان المر .



أحضرت والدته تولين هذا الصباح من
السوق كيلو غراماً واحداً من الفُحَّاح الأَحْمَرِ ،
وهو الأنسب لإعداد الفُحَّاح المُطْلَح ، بدايةً ،
يجب إذابة السُكَّر .



وفيمَا أَكْبَتُ تولينُ على عَمَلِهَا ، باغَتْهَا أُمُّهَا جَدًّا حِينَ دَخَلَ الْمُطْبِخُ كَالْعاصِفَةِ ،
فَقَالَ لَهَا : انْظُرِي عَلَى مَاذَا عَثَرْتُ فِي الْعَلِيَّةِ !
- يَا الْمُتَهَرِّجَ الْجَمِيلِ ! أَعْطِيُو لِي ؟
لَقَدْ أَلْهَاكَ الْمُتَهَرِّجُ ، فَسَيَسُو السُّكَّرُ ، وَهُوَ يَغْلِي وَيَغْلِي فَوْقَ النَّارِ . وَلَوْلَا حُضُورُ
أُمِّهَا فِي الْوَقْتِ الْمُنَاسِبِ ، لَاحْتَرَقَ فِي الْقِدْرِ .

قالت أمها : هي ذي مقاديرُ
الثَّفَّاحِ المَلَّحِ ، وطَريقَةُ إعدادهِ
لأربعةِ أشخاصٍ .



أربعُ ثَفَّاحاتٍ (وَتُفَضَّلُ الثَّفَّاحُ الأحمرُ) وما بينَ عَشْرَةٍ
إلى حَسَّةِ عَظَرٍ مُكَعَّباً من السُّكَّرِ .

1: تُدَوَّبُ مُكَعَّبَاتِ السُّكَّرِ في ٢٠٠ غرام من الماءِ .

2: نغلي السُّكَّرَ المَذَابَ ، وعندما تَتَشَكَّلُ على سَطْحِهِ
فُفَاعَاتٌ صَغِيرَةٌ ، نُضَعُ في دَاخِلِهِ الثَّفَّاحاتِ الَّتِي نُمُّ
تَقَشِّرُهَا وَنُفَرِّعُهَا من البُذُورِ ، ثُمَّ نَقَطُّهُ القِدْرَ ،
وَنُزَائِلُ الثَّفَّاحاتِ حَتَّى تَتَصَبَّحَ على أَنْ تَبْقَى قِطْعَةٌ
وَاحِدَةٌ .

3: نُضَعُ الثَّفَّاحاتِ في مَلَبِّي .

4: نتركُ السُّكَّرَ حَتَّى يَتَمَدَّدَ ، ثُمَّ نَصْبُهُ فوقَ الثَّفَّاحاتِ .

5: نُحَمِّدُهَا في الثَّلَاثَةِ .





هو ذا يومُ المُرثَمَاتِ . لقد جُمِعَت كُلُّ ثِمَارِ الفَرَاوِيلِ مِنَ الحَدِيقَةِ ،
وَحَضَرَتِ العَمَّةُ أَنَسَةُ حَصْبِيصاً لثَرْوَتِنَا بتعليمَاتِهَا ، إذ لَيْسَ فِي العَائِلَةِ
مَنْ يُضَاهِيهَا فِي صُنْعِ مُرَثَمِي الفَرَاوِيلَةِ .



- إن المقادير التي نكتبها الغمّة اليسته لإعداد مَرْتَي الفَرَاوَلَة :
- كيلو غرام واحد من الفَرَاوَلَة الطَّازِجَة وَالتَّاصِيفَة تَمَاماً مَعَ كِيلُو غَرَامٍ وَاحِدٍ مِنَ السُّكَّرِ . وَأَمَّا طَرِيقَةُ الإِعْدَادِ فَيَتِمُّ عَلَى الشَّحْرِ التَّالِي :
- 1: تُغْسَلُ الفَرَاوَلَة سَرِيعاً فَلَا يَمُورُ أَنْ تَبْقَى حُلُولاً فِي الْمَاءِ ، وَتَمْرُكُ لَصَحْفٌ حَيِّداً ، ثُمَّ تُفْرَعُ ذَكِيَّاشَهَا ، وَتُقَطَّعُ إِلَى أَجْزَاءٍ صَغِيرَةٍ .
 - 2: يُضَافُ السُّكَّرُ إِلَى الفَرَاوَلَة ، وَتُعْلَى الْمَرْبِجُ فِي قَصْعَةٍ . 3: يُطَبَّى لِمُدَّةٍ أَرْبَعِ دَقَائِقٍ .
 - 4: يُعْمَلُ الْمَرْتَي فِي لَوْحَةٍ زَحَاجِيٍّ . 5: تُغَطَّى قُوَّاهَاتُ الْأَوْجِيَةِ بِقِطْعَةٍ مِنَ الشُّلُوفَانِ الشَّدَائِلِ ، ثُمَّ تُحْرَمُ بِالْمَطَاطِ .



وهل ثمة من يُدَافِسُ تولدَ في صُنْعِ الفطائر ؟ في الحقيقة نساعدُها أمُّها بعضَ الشيء
في تحضيرِ عجينِ الفطائر ، لأنَّه ليسَ بالأمرِ اليسيرِ .



والمقاديرُ لأربعة أشخاص : بيتانٍ وحسونٌ غراماً من الدقيق ، وأربعُ بيضاتٍ ، وخفنةٌ صغيرةٌ من الملح ، وخمسونَ غراماً من الزبدة الطرية ، ونصفُ لترٍ من الحليب ، وقطعةٌ من الخميرة ، أمّا الإعدادُ ، فليزِمه :

أ - تحضيرُ العجين :

1: نضعُ الدقيقَ في طبقٍ عميقٍ . 2: نضعُ بركةً في وسطِ الدقيقِ حيثُ نضعُ مُخَ البيضِ والمِلحَ والزبدةَ . 3: نمرُجُ الخليطَ فيما نَسكبُ الحليبَ الفاتِرَ . 4: نضيفُ الخميرةَ المذابةَ سَلماً بقليلٍ من الحليبِ الفاتِرِ أو الماءِ ، ولا ننسى آخَ البيضِ المحفوفِ . 5: نضعُ العجينَ المائعَ بالقربَ من مَنبَعِ حراريٍّ ، ونُداعُه حتى يخبِرُ .

ب - الخبزُ :

1: نطبخُ المقلادةَ بالزيتِ ونسحبُها جيداً . 2: نرفعُ المقلادةَ عن النارِ لنسكبَ فيها طبقةً رقيقةً من العجينِ . 3: نتركُ العجينةَ فوقَ النارِ حتى تحمرَّ . 4: نُقلبُ القطعةَ بواسطةَ المِلوَقِ . وأمّا إذا كُنستَ حاذقةً كقولين ، فتقدّفتها في الهواءِ . 5: نقدّمُ الفطائرَ ساخنةً ، ويُبلَرُ فوقها السكرُ العاديُّ أو السكرُ المحروقُ ، ويمكننا أن نقدّمها محشوةً بالمرّي .





وفي عطلة نهاية الأسبوع ، دَعَتْ تولينُ جدَّها لتناولِ طعامِ العشاءِ في منزلها ، فليها
الدَّعوة دونَ تردُّدٍ ، لأنَّهما مُتَشَوِّقانِ إلى تَذْوِيقِ أصنافِ الطَّعامِ التي تُعِدُّها بمهارةٍ كما
يبدو .. وبالفعلِ أعدَّتْ تولينُ لجدِّها حساءَ الحُضارِ الذي يُحِبُّهُ ، ولما تَذَوَّقَهُ اتَّنى على
تولينَ ، وقالَ : ام م م .. أحسَّنتِ يا تولينُ ، هوَ لذيذُ الطَّعمِ ! سوفَ أهديكِ غداً
أكوابَ البيضِ الجميلةَ التي وعدتُكِ بها .

وكانت جِدَّةُ أَشْهُرٍ مِنَ الثَّمَرَاتِ كَفَيْلَةً بِأَن تَحْمَلَ مِنْ تَوَلِيْنٍ طَاهِيَةً صَغِيرَةً تَسْتَطِيعُ
الاعْتِمَادَ عَلَى نَفْسِهَا. وَلَا رَبَّ أَنْ تَحْضِرَ بَعْضَ الْأَطْعِمَةِ الصَّعِيَةِ بِحَاجٍ إِلَى خِيَرَةٍ كَثِيرَةٍ ،
وَيَبْقَى أَمْرُ إِعْدَادِهَا مُتَوَطِّئًا بِوَالِدَيْهَا ، وَمَهْمَا يَكُنْ ، فِيهِذِهِ الطَّرِيقَةُ غَدَّتْ تَوَلِيْنُ الصَّغِيرَةُ
طَاهِيَةً مَاهِرَةً .

وَأَنْتَ يَا صَغِيرَتِي ، لَئِنْ تَحْمَلْتِ بَعْضَ الصَّبْرِ ، وَاعْتَمَدْتِ بِمَشُورَةٍ أُمَّكِ ، تَوَصَّلْتِ إِلَى
إِعْدَادِ بَعْضِ الْأَطْعِمَةِ الْبَسِيطَةِ . سَوْفَ تُفَاجِئِينَ ذَوِيكَ بِمَا أَحْرَزْتِ مِنْ تَقْدُّمٍ عِنْدَمَا
يَقْدُمُونَهَا !



© Editions CASTEMAN Belgium

جميع حقوق الطبع والنشر محفوظة لدى دار النشر "إدتيون كاستيمان" التي يقع مقرها في بلجيكا
من شارع الشاهيق (الحيطة) من رقم 45 شارع القصر "إدتيون" - فلاندرز - 1050 بروكسل (بلجيكا)

RP © 2015 Indie Children Books

All rights for this book remain reserved, and no part of this publication may be reproduced or transmitted in any form, without written permission of the rights owner in accordance with CAMERAPRO Belgium.





- | | | | | | |
|----|--------------------------|----|-----------------------|----|------------------------|
| 1 | تولين في المدرسة | 18 | تولين أم صغيرة | 35 | تولين تكتشف الموسيقى |
| 2 | تولين في رحلة | 19 | تولين في عيد ميلادها | 36 | تولين تضيئ كلبها |
| 3 | تولين في البحر | 20 | تولين تعطي بالحدائق | 37 | تولين في الغابة |
| 4 | تولين في الشوارع | 21 | تولين تركب الدراجة | 38 | تولين والهدنة |
| 5 | تولين ، مرحباً بالمدرسة | 22 | تولين راقصة الأوتار | 39 | تولين والحارة القوية |
| 6 | تولين في الشوي الشعبي | 23 | تولين في عيد الأعراس | 40 | تولين والأرباء للشهوة |
| 7 | تولين على حشد المسرح | 24 | تولين تلبس الطعام | 41 | تولين في ليلة العيد |
| 8 | تولين في الجبل | 25 | تولين تتعلم الشياخة | 42 | تولين والبيت الجديد |
| 9 | تولين في الحديقة | 26 | تولين مريضة | 43 | تولين في حفل عسكري |
| 10 | تولين على متن الباص | 27 | تولين تزور خالتها | 44 | تولين وقطع الشجرة |
| 11 | تولين وقصود الشدة | 28 | تولين تسافر في القطار | 45 | تولين وراة الشموع |
| 12 | تولين في المنزل | 29 | تولين تتعلم الملاحة | 46 | تولين والحديث |
| 13 | تولين في حديقة الحيوانات | 30 | تولين وصديقها الذئبي | 47 | تولين مربية |
| 14 | تولين تتسوق | 31 | تولين واليهماز ككلوب | 48 | تولين في درس الاستكشاف |
| 15 | تولين في الطائرة | 32 | تولين في عيد الأم | 49 | تولين في درس الرسم |
| 16 | تولين تركب الخيل | 33 | تولين في البطاطا | 50 | تولين في بلاد الحكايات |
| 17 | تولين في القنطرة | 34 | تولين في المدرسة | 51 | تولين في درس الطهي |

© CM1-47

ISBN 2-203-10147-4



6 214001 440473